

Szparagi na zimno z sosem

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Smacznego :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zielone szparagi - 1 pęczek
- sól -
- cukier -
- masło - 1 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- masło - do sosu - 1 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- wywar mięsny - 1 szkl.
- białe wino - 1/3 szkl.
- musztarda - 2 łyżka(i)
- przyprawa maggi - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Szparagi obrać, usunąć zdrewniałe części, z wiązać w pęczki, gotować 25 minut w wodzie z dodatkiem soli i cukru.
2. Kiedy widelec będzie w nie lekko wchodził, osączyć, ułożyć na talerzu, ostudzić, podawać z sosem musztardowym.
3. Cebulę obrać, drobno posiekać, zrumienić na maśle, uważając, żeby się nie przypaliła, dodać mąkę, zimny wywar mięsny i białe wino, ciągle mieszając zagotować, odstawić, przestudzić.
4. Przetrzeć lub zmiksować, dodać musztardę, przyprawić do smaku maggi i solą (można dodać 2 łyżki śmietany). Można podawać z sosem majonezowym.